



Steve Troxler
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Food and Drug Protection Division

Joseph W. Reardon
Director

El Ozone Ha Sido Aprobado Para Limpiar Frutas y Vegetales

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte informa a la comunidad Hispana sobre la reciente aprobación en los Estados Unidos del ozono como método para limpiar frutas y vegetales. Debido a sus amistosas características este método podría convertirse en pocos años en la mejor alternativa en cuanto a seguridad alimenticia.

El ozono es un gas que protege a la tierra de la radiación ultravioleta y dentro de poco tiempo podría convertirse en el método favorito para eliminar bacterias que causan enfermedades alimenticias. Las tiendas podrán emplearlo para lavar sus frutas y vegetales antes de ofrecerlas al consumidor; y las industrias podrán emplearlo durante el proceso de elaboración de los alimentos. Para tales fines solamente es necesario utilizar muy bajos niveles de ozono y controlar bien el proceso.

A la mayoría de los consumidores este método les resultara mucho mas aceptable que la radiación de alimentos; método que ha despertado temores en muchas personas.

Las moléculas de ozono contienen tres átomos de oxígeno y se forman cuando las moléculas del oxígeno, que normalmente contienen dos átomos, son forzadas a aceptar un tercer átomo. Este tercer átomo intenta separarse de los otros y al hacerlo libera energía y esa liberación de energía hace explotar a las bacterias con las que entra en contacto.

De acuerdo con los investigadores, las ventajas de utilizar el ozono como método para desinfectar alimentos son principalmente dos: el único tipo de residuo que el método genera es oxígeno, el cual no crea ningún tipo de daño al ambiente. Y, es improbable que las bacterias con el paso del tiempo puedan mutar y volverse resistentes al ozono, como en ocasiones sucede con el uso por ejemplo de antibióticos.

El método comercial del ozono como desinfectante de alimentos ha sido ya probado y su eficacia fue de prácticamente el 100%. En concentraciones un poco mas altas puede incluso eliminar yardas.

Los investigadores afirman también que el ozono incrementa el tiempo de vida de los alimentos una vez almacenados hasta por dos semanas y retarda el proceso de extra maduración de los mismos, el cual causa que las frutas o vegetales se vuelvan demasiado suaves o se tornen de color marrón.

El método del ozono ha sobre pasado las expectativas de los investigadores y debido a ello consideran que en los próximos años se volverá un método ampliamente aceptado entre los consumidores.

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte: 919-33-366